Quinta dos Poços Grande Reserva 2021

*** Disponível em garrafas de 0,75 Litro; 1,5 e 3 Litros.**

Tipo de Vinho: Tinto.
Ano: 2021.
Castas: Tourigas Nacional e Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Barroca.
Região: Douro.
Classificação: DOC – Denominação de Origem Controlada.
Produção: 3.000 Litros.
Engarrafamento: Maio 2023.
Clima: Atlântico com influência mediterrânica.
Solo: Xistoso.
Enólogo: Eng. Pedro Francisco.
Produtor: Sociedade Agrícola José Mesquita Guimarães, Lda.
Teor Alcoólico: 13% Vol.
Vinificação: Feita em lagares de granito com pisa a pé ou em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo individual de temperatura.
Estágio: 18 meses em barricas de carvalho francês.
Cor: Apresenta uma profunda cor rubi.
Aroma: Frutos vermelhos bem maduros. Revela notas de especiarias bem como aromas balsâmicos. Apresenta uma madeira de excelente qualidade muito bem integrada.
Sabor: Na boca é muito intenso, com grande estrutura, taninos bem presentes, acidez equilibrada, aromas de fruta vermelha bem madura, especiarias e notas florais.
Final de Boca: Extremamente longo.
Gastronomia: Combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos.
Abrir com 1 hora de antecedência e servir à temperatura de 17º C.
Longevidade: 2030.